



# PIZZA MINI OVEN

## PIZZAIOLO

H x B x D :	84 x 44 x 80 cm
H x B x D oven :	12 x 33 x 33 cm
H x B x D branderkamer :	15 x 20 x 11 cm

€ 299,00 BTWI

### PIZZASPATEL



€ 19,00 BTWI

Wie beweert dat je voor heerlijke pizza's een groot, professioneel en duur toestel nodig hebt, heeft het mis. Met dit **compacte tafelmodel** wordt pizza's bakken opeens heel toegankelijk. Dankzij zijn formaat past hij overal: mee aan tafel, op de bank of gewoon op de grond - met open of ingeklapte pootjes (10 cm H).

Het concept is bijzonder eenvoudig: een goed geïsoleerde koepel (wolvulling) die met de brandstof van jouw keuze **in slechts 10 minuten heet (500°C)** is gestookt. Bakken doe je voornamelijk op **pellets**, maar **hout, kolen of briketten** kunnen ook gebruikt worden. De temperatuur kan je heel makkelijk opvolgen via de **geïntegreerde thermometer** op de bovenzijde van het toestel.

De **pizzasteen** van **33 x 33 cm** met een dikte van **15 mm** is gemaakt van **cordieriet**, een steensoort die heel snel de warmte opneemt, gelijkmatig verdeelt en ook nog eens lang vasthoudt. **In slechts 5 minuten is de pizza klaar!**

De brandstof bijvullen doe je via de **vulschacht** die zich aan de achterzijde van het toestel bevindt. De assen kan je achteraf eenvoudig verwijderen met behulp van de **aslade**. De meegeleverde **schouw** (Ø 80 mm - 53 cm H) zorgt ervoor dat je gezelschap niet in de rook hoeft te zitten en dankzij de **regenkap** geeft het ook niet als het plots zou beginnen regenen.

De **optionele pizzaspatel** is helemaal op maat van de Pizzaiolo gemaakt: het handvat is voldoende lang om je pizza's op een veilige manier in en uit de oven te halen.